



... alles was ich mag!

Ausbildung Fleischer (m/w/d)

Diese Aufgaben warten auf Sie :

- durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- kontrollieren und Lagern
- beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen
- herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- herstellen von Pökelware & Hackfleisch
- Kommissionieren
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Was Sie mitbringen :

- freundliches, gepflegtes Erscheinungsbild & gute Umgangsformen
- Interesse am Verkauf von Qualitativ Hochwertigen Produkten
- gute Deutschkenntnisse
- Freude am Umgang mit Menschen
- Spaß an der Arbeit mit abwechslungsreichen Arbeiten

Wir bieten :

- betriebliche Altersvorsorge & kostenlose Versicherung
- kostenfreie Arbeitskleidung & Reinigung
- Mitarbeiterabbatt
- modernes Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen

Ausbildungsdauer :

- Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre,
diese kann mit einem entsprechendem Zeugnis auf 2,5 Jahre verkürzt werden!
Die Ausbildung findet im dualen System statt:
 - in einem Ausbildungsbetrieb & gleichzeitig in der Berufsschule

Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per Mail oder auf dem Postweg.

Michael Schmid GmbH
Theodor-Storm-Straße 7
93051 Regensburg



metzgerei@feinkost-schmid.de
www.feinkost-schmid.de